



Presseinformation



Klaus St. Rainer

COCKTAILS

Die Kunst, perfekte Drinks zu mixen



Klaus St. Rainer Cocktails

Die Kunst, perfekte Drinks zu mixen

176 Seiten mit über 100 Farbfotografien, gebunden
ISBN 978-3-8310-2644-9 - € 16,95 [D], € 17,50 [A], sFr 24,50

Es gibt kaum einen passenderen Anlass für einen besonderen Abend als einen Drink. Natürlich gehört zum Genuss auch die gute Gesellschaft, denn wer trinkt schon gern allein, und das besondere Flair einer coolen Bar. Eine der besten (und schönsten!) Bars betreibt Klaus St. Rainer im Haus der Kunst zu München.

Die **Goldene Bar** wurde mehrfach ausgezeichnet und ist, weit über die Stadtgrenzen hinaus, bekannt für die Drinkkreationen von **The Saint**, wie Rainer von seinen Fans genannt wird.

Durch die langjährige Erfahrung als Bartender, unter anderem bei Ernst Lechthaler und in *der Bar schlechthin*, dem **Schumann's**, kennt Rainer die Vorlieben seiner Kunden genau. Er weiß, welche Klassiker und Evergreens auf keiner Karte fehlen dürfen, aber auch welche Neukreationen bei seinen Gästen gut angekommen sind.

Rainer ist in der Bartenderszene bestens vernetzt, sodass er mit allen internationalen Trends vertraut ist. Er ist experimentierfreudig, schaut über den Gläserrand, bleibt seinem Stil dabei aber treu – und das macht seine Drinks so einzigartig.

In dem hier vorliegenden Buch stellt er rund 60 Rezepte vor, die jeder ganz einfach zuhause nachmachen kann. Er wandert dabei von den Klassikern zu ganz neuen, zum Teil „wilden“ Kreationen. Vom Einsteiger bis zum ambitionierten Hobbymixer reichen die Schwierigkeitsgrade. Und natürlich werden auch alle wichtigen Grundlagen, Ausstattungsbestandteile, Techniken und Basisrezepte vorgestellt. So wird mixen (fast) zum Kinderspiel. À propos Kinder: auch alkoholfreie Drinks sind im Buch enthalten.

Die Goldene Bar steht seit 2010 für eine ganz außergewöhnliche Atmosphäre zwischen Pracht, Coolness und Gemütlichkeit, die das Buch nicht nur über die Rezepte und den lässigen Schreibstil des Autors zu transportieren vermag, sondern auch über die Seitengestaltung und die sehr ästhetischen Fotografien.

Einblicke ins Buch



DRY MARTINI

In Thomas Stuarts Buch von 1896 wurde der Dry Martini erstmals erwähnt: ein ausgewogener Drink mit einem Drittel trockenem französischen Wermut, zwei Drittel trockenem Gin, Bitters und der Zeste einer Zitrone. Leider hat sich der Dry Martini im letzten Jahrhundert zu einem einfachen Glas Schnaps entwickelt. Verantwortlich dafür waren u. a. Ernest Hemingway, der durch seine 15:1-Variante den Startschuss für den immer trockener gewordenen Dry Martini gab. Auf die Spitze trieb es letztendlich Ian Fleming, der 007 sogar Wodka statt Gin in diesen wunderbar aromatischen Klassiker gießen ließ.

ZUTATEN
 2/3 TANQUERAY NO. TEN GIN
 1/3 TROCKENER WERMUT
 2 DASHES ORANGE BITTERS
 ZITRONENZESTE

ZUBEREITUNG
 Ein Rührglas mit Eis füllen und ohne Zutaten röhren. Schmelzwasser abgießen, Bitters, Gin und Wermut dazugeben und kaltröhren. In ein vorgekühltes Martinglas seihen und mit einer Zitronenzeste parfümieren. Dafür ein kleines Stück Zitronenschale mit zwei Fingern über dem Drink ausdrücken, sodass die ätherischen Öle der Schale sich über die Oberfläche des Drinks legen.

Die Olive im Drink ist zwar weit verbreitet, hat darin aber eigentlich nichts verloren.



HAUS-DER-KUNST-COCKTAIL

Diese Eigenkreation habe ich dem Haus der Kunst gewidmet, in dem sich die Goldene Bar befindet. Die moderne und künstlerische Umsetzung der Bar schafft einen anmierenden Kontrast zu diesem sehr klassischen Raum. So sollte auch der Drink sein. Die Basis des Drinks ist der »French 75«, ein Champagner-Cocktail mit Gin, Zucker und Zitrone, der erstmals von Harry Meelhon 1930 im *Savoy-Cocktailbuch* erwähnt wurde. Serviert wird der Haus-der-Kunst-Cocktail mit einem Gin & Tonic-Espuma, den wir in der Bar noch mit dehydriertem Alchermes (z. B. Campari) bestreuen.

ZUTATEN
 50 ML TANQUERAY NO. 10 GIN
 30 ML FRISCHER LIMETTENSAFT
 2 BL PUDERZUCKER
 CHAMPAGNER PERRIER JODET
 GRAND BRUT
 GIN & TONIC-ESPUMA

ZUBEREITUNG
 Gin, Puderzucker und Limettensaft kräftig auf solidem Eis shaken und in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler seihen. Mit etwas Champagner toppen und eine Krone aus Gin & Tonic-Espuma aufsprühen.

FÜR DEN ESPUMA
 50 ml Gin, 100 ml Tonic Water, 20 ml Limettensaft und zwei Eiweiß in einen Sahnesiphon füllen und diesen mit zwei Stickstoffpatronen befüllen. Ruhen lassen.





Autoreninfo

Klaus St. Rainer

ist einer der bekanntesten und erfolgreichsten Bartender Deutschlands. Neben der Tätigkeit in seiner eigenen Bar hat er für so hochkarätige, internationale Events wie die Oscar-Verleihung Drinks mitkonzipiert. Er wird weltweit für Schulungen gebucht und ist von Paris über Moskau bis Dubai als Fachberater und Juror gefragt.

Er ist Mitbegründer des Münchner Barzirkels. Bei **den Mixology Awards 2012** wurde er als **Bartender des Jahres** ausgezeichnet.

Rainer hat eine monatliche Kolumne in der deutschen **GQ**, erstellt hierzu eine beliebte Videokolumne sowie eine App mit Tipps und Rezepten. Er arbeitet regelmäßig für weitere Zeitschriften, wie für das **ZEIT Magazin**, das **SZ Magazin** und den **Feinschmecker**, für die er Drinks entwickelt. Ein Cocktailbuch, das er mit dem SZ Magazin herausbrachte, ist aufgrund der großen Nachfrage vergriffen.

Zu Beginn seiner Laufbahn arbeitete Rainer viele Jahre unter Barlegende **Ernst Lechthaler**, sowie später sieben Jahre in **Schumann's Bar**, bevor er 2010 seine **Goldene Bar** im Münchner Haus der Kunst eröffnete. Auf der Barkarte finden sich neben modernen Varianten bekannter Klassiker auch zahlreiche Eigenkreationen des Münchners. Die **Goldene Bar** wurde 2013 bei den **Mixology Bar Awards** als **Bar des Jahres** ausgezeichnet. Das britische Magazin **Drinks International** zählte die Goldene Bar 2012 zu den **Top 50 Bars of the World**.

Über Bar und Beratung hinaus gründete Rainer eine **Shaker-Manufaktur**, in der Shaker und Barzubehör aus Silber hergestellt werden. Er entwickelte zusammen mit Aqua Monaco ein **Tonic Water** und kreierte seine eigenen Bitters, die **Sexy Bitters**.

Armin Smailovic (Fotos)

ist preisgekrönter Fotograf, der für viele Magazine, u.a. das **SZ Magazin**, das **ZEIT Magazin**, **NEON**, arbeitet. Smailovic ist Preisträger der **LEAD Awards 2010 (Beste Reportage des Jahres)** und 2013 (**Beste Porträtfotografie des Jahres**).

Er lebt in München und Sarajewo.



Kontaktinformationen

Dorling Kindersley Verlag GmbH

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Natalie Knauer

Arnulfstraße 124

D-80636 München

Telefon: +49 (0)89/44 23 26-241

Fax: +49 (0)89/44 23 26-410

E-Mail: natalie.knauer@dk-germany.de

www.dorlingkindersley.de

Die Goldene Bar

Prinzregentenstraße 1

80538 München

www.goldenebar.de

Die Josef Rainer Shakermanufaktur

www.jr-shaker.com

Rainers Sexy Bitters

www.lion-spirits.de/bitters/689/sexy-bitters

Tonic Water

www.aquamonaco.com